



412947S-2018



漯河南街村食品有限公司企业标准

Q/LNJC 0001S-2018

---

# 红枣枸杞植物饮料

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

---

漯河南街村食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河南街村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟志刚。

H N

Q B

# 红枣枸杞植物饮料

## 1 范围

本标准规定了红枣枸杞植物饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣、枸杞为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色（亚硫酸铵法）、红枣味香精，经混合、调配、高温瞬时灭菌、热灌装（三片罐采用后杀菌工艺）、包装加工制成的红枣枸杞植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 食用香精（红枣味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	液体均匀一致	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	浅棕色, 色泽均匀一致	
气味、滋味	具有该产品应有的气味, 滋味柔和, 酸甜适口, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂物, 允许有少量原料物质沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH	3.5~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺氨酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) (以苯丙氨酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.263
锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14
铁 <sup>a</sup> (以 Fe 计), mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90

注:a 仅适用于金属罐装植物饮料。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>注 3: 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、pH、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红枣、枸杞为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色（亚硫酸铵法）、红枣香精混合、调配、高温瞬时灭菌、热灌装（三片罐采用后杀菌工艺）、包装加工制成的红枣枸杞植物饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河南街村食品有限公司

H N  
Q B